

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局



(43) 国際公開日
2005 年 1 月 20 日 (20.01.2005)

PCT

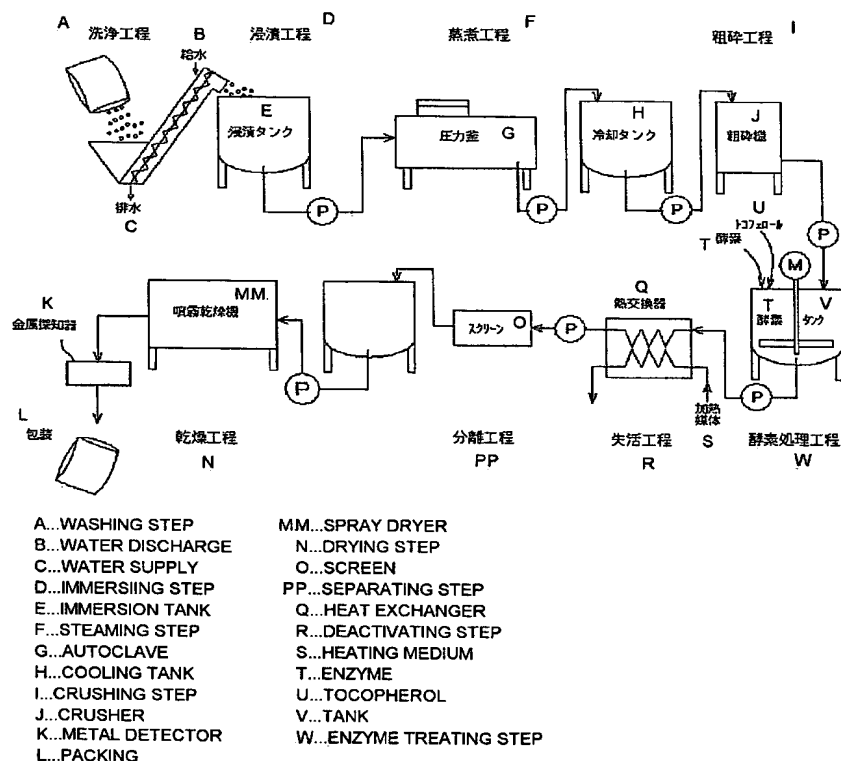
(10) 国際公開番号
WO 2005/004632 A1

- (51) 国際特許分類⁷: A23L 1/20 (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): エスシー食品株式会社 (SC FOODS, INC.) [JP/JP]; 〒410-0055 静岡県 沼津市高島本町 1 2 番 2 2 号 Shizuoka (JP).
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2003/014459 (72) 発明者; および (75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 鈴木 浩二 (SUZUKI, Koji) [JP/JP]; 〒411-0907 静岡県 駿東郡清水町 伏見 2 6 5 番地-4 Shizuoka (JP).
- (22) 国際出願日: 2003 年 11 月 13 日 (13.11.2003)
- (25) 国際出願の言語: 日本語
- (26) 国際公開の言語: 日本語
- (30) 優先権データ: (74) 代理人: 小倉 正明 (OGURA, Masaaki); 〒105-0004 東京都港区 新橋 5 丁目 1 3 番 4 号 YMG 新橋ビル 5 階 Tokyo (JP).
- 特願 2003-273751 2003 年 7 月 11 日 (11.07.2003) JP

[続葉有]

(54) Title: PROCESS FOR PRODUCING DRIED POWDERY SOYBEAN AND DRIED POWDERY SOYBEAN PRODUCED THEREBY

(54) 発明の名称: 乾燥粉末大豆の製造方法及び前記方法により製造された乾燥粉末大豆



(57) Abstract: A process for producing dried powdery soybean, in which dried powdery soybean containing substantially none of components other than those of soybean, being resistant to oxidation and excelling in storability can be obtained in relatively short time. Dried powdery soybean can be produced through a process comprising: adding water and tocopherol to water-washed soybeans and effecting immersion thereof for a given period of time (immersing step), and steaming the immersed soybeans together with immersion water (steaming step); crushing the steamed soybeans into grains of given size (crushing step), and adding pectinase enzyme and tocopherol to the crushed soybeans and water and agitating the thus obtained mixture solution at a temperature at which the pectinase enzyme is active for a given period of time (enzyme treating step); and rapidly heating the mixture solution after the enzyme treatment to thereby deactivate the enzyme (deactivating step), rapidly cooling the deactivated mixture solution, screening the cooled mixture solution so as to carry out

micropulverization of solid contents of the mixture solution into individual cell level, separation and slurry formation (separating step), and drying the slurry by spray drying (drying step).

(57) 要約: 大豆以外の成分を殆ど含まず、しかも、酸化し難く保存性に優れている乾燥粉末大豆を、比較的短時間で得ることのできる乾燥粉末大豆の製造方法を提供する。 解決手段水洗した大豆に、水、及びトコフェロールを添加して、所定時間浸漬し(浸漬工程)、浸漬された大豆

[続葉有]



(81) 指定国 (国内): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

(84) 指定国 (広域): ARIPO 特許 (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア特許 (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ

特許 (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MC, NL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI 特許 (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:
— 国際調査報告書

2文字コード及び他の略語については、定期発行される各PCTガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。

を、浸漬水と共に蒸煮する（蒸煮工程）。蒸煮された前記大豆を所定大に粗砕して（粗砕工程）、粗砕された大豆及び水に対して、ペクチナーゼ酵素と、トコフェロールを添加した混合液を得、この混合液を前記ペクチナーゼ酵素の活性温度下で所定時間攪拌する（酵素処理工程）。酵素処理後の混合液を急速加熱、失活後（失活工程）急速冷却し、この混合液をスクリーンにかけて痕跡液中の固形物を個々の細胞レベルに微粉碎して分離してスラリーとした後（分離工程）、このスラリーを噴霧乾燥により乾燥させて（乾燥工程）乾燥粉末大豆を得る。